D

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche ist es von Notwendigkeit, diese Anleitung aufzubewahren.

UK

In case there are any queries, complaints and warranty claims it is necessary to retain these instructions.

F

Il est nécessaire de conserver cette notice pour d'éventuelles questions, réclamations et pour faire valoir la garantie.

I

In caso di qualsiasi reclamo o controversia, è necessario presentare queste istruzioni.

Schnellkochtopf-Anleitung

Praktika Plus XL Set 5tlg.
Praktika Plus XL 6 Liter
Praktika Plus XL 6 Liter mit Einsatz u. Standfuß
Praktika Plus XL 7 Liter

mit Freude kochen!
www.elo.de

MEINE KÜCHE®
BY ELO
www.elo.de



ELO-Stahlwaren
Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG
Dalbergerstaße 20
D-55595 Spabrücken · Germany

Telefon: +49 (0) 6706 – 914 0
Fax: +49 (0) 6706 – 914 222
E-Mail: info@elo.de
Internet: www.elo.de

mit Freude kochen!
www.elo.de

D UK F I

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Bitte beachten Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- **Lesen Sie sich alle Anweisungen durch.**
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nie in der Nähe von Kindern.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Nutzen Sie gegebenfalls einen Handschutz.
- Setzen Sie den Schnellkochtopf nur für den Zweck ein, für den er vorgesehen ist.
- In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch des Schnellkochtopfes Verbrennungen zuziehen. Achten Sie darauf, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen wurde, ehe Sie ihn auf den Herd stellen. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- Öffnen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals gewaltsam. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals, ohne vorher Wasser in den Schnellkochtopf gefüllt zu haben. Ohne Wasser wird das Gerät schwer beschädigt.
- Füllen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Nennvolumens. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Dampfdruckkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Nennvolumens.

- Verwenden Sie nur solche Heizquellen, die in der Gebrauchsanleitung zugelassen sind:



- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z.B. Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
- Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, dann rütteln Sie den Schnellkochtopf sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt, ehe Sie den Deckel öffnen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu frittieren.
- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf.

Einleitung

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres neuen Schnellkochtopfes. Mit diesem Schnellkochtopf haben Sie nun die Möglichkeit, durch die beiden optimalen Techniken des verkapselten Sandwichbodens und dem System des Deckels, Ihre Nahrung optimal zuzubereiten. Trotz des schnellen Garens werden alle Vitamine, Mineralstoffe und der Geschmack erhalten.

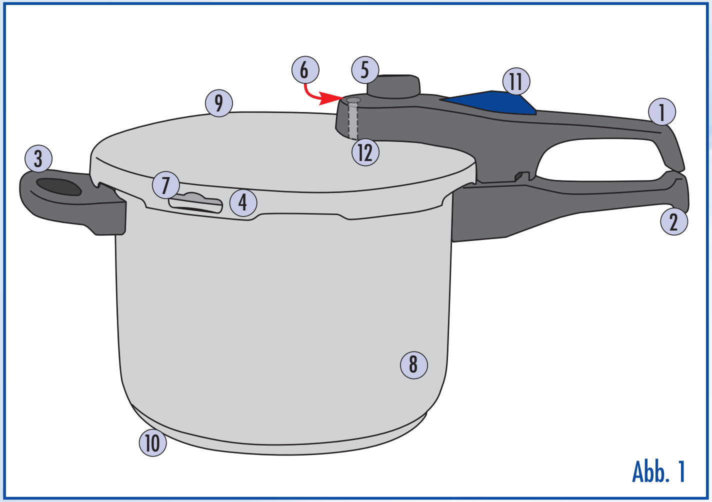


Abb. 1

1. Deckelstiel
2. Topfstiel
3. Gegengriff
4. Gummidichtung
5. Druckregelungsventil
6. Sicherheitsventil
7. Sicherheitsöffnung
8. Topf
9. Deckel
10. Kapselboden
11. Entriegelungsknopf
12. Silikondichtung

Sicherheit

Das System des Schnellkochtopfes verleiht einen hohen Grad an Sicherheit. Es ist darauf zu achten, dass der Deckel richtig schließt, nur dann funktioniert das System. Der Topf verfügt über einen zweistufigen Druckregler, der den von Ihnen gewählten Druck reguliert, sowie über ein im Deckelgriff eingebautes Sicherheitsventil (siehe Abb. 2). Bitte beachten: Den Topf nur bis zur maximalen Füllhöhe (siehe Innenmarkierung) füllen.

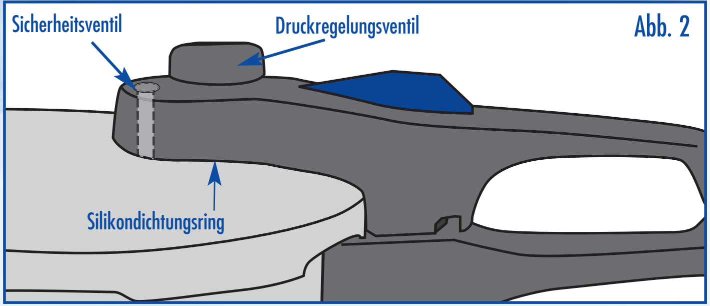
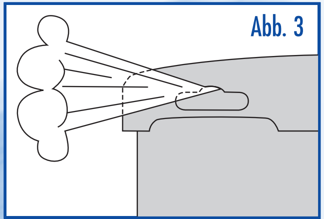


Abb. 2

Bei einem übermäßigen Druckanstieg wird der Gummiring durch eine Aussparung im Deckelrand (Abb. 1, 7) herausgedrückt und der Druck kann entweichen (siehe Abb. 3).


Abb. 3

Alle aufgeführten Punkte (außer 7 und 11) sind als Ersatzteile erhältlich.

Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch sollte der Schnellkochtopf gründlich mit heißem Wasser gereinigt, gespült und sofort abgetrocknet werden.

Zum besseren Öffnen und Schließen des Deckels empfiehlt es sich, den Gummiring mit etwas Speiseöl einzufetten.

Wenn im Schnellkochtopf der entsprechende Druck erzeugt werden soll, der das Garen der Speisen beschleunigt, muss dieser eine Mindestmenge an Flüssigkeit enthalten (Wasser, Brühe usw.).

Bei der Zubereitung von Speisen mit **starker Schaumbildung** darf der Topf nur bis zur Hälfte gefüllt werden.

Wir empfehlen Ihnen bei der Zubereitung von Püree, Eintopf, Suppen usw. den **Topf vor dem Öffnen leicht zu schütteln.**

Hinweise zum energiesparenden Kochen

Um wertvolle Energie beim Kochen zu sparen, sollten Sie folgende Tipps beachten:

- Achten Sie darauf, dass der Bodendurchmesser des Topfes größer ist als die Herdplatte, nicht umgekehrt; dies kann bis zu 15% Energie einsparen.
- Nutzen Sie die Töpfe wenn möglich immer mit Deckel, dies spart bis zu 20% Energie.
- Nutzen Sie die Nachwärme von Elektro-Kochplatten. Schalten Sie ca. 10 Minuten vor Garende ab. Dies kann bis zu 10% der Energie einsparen.

Topf schliessen

Bitte überprüfen Sie die Sicherheitsvorrichtungen vor dem Schließen des Topfes.

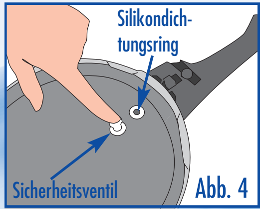
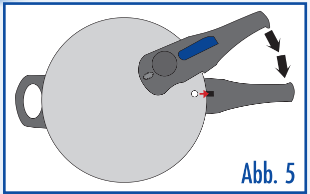


Abb. 4

Die Öffnung des Druckregelungsventils (siehe Abb. 4) muss sauber und das Sicherheitsventil darf nicht verklemmt sein. Letzteres können Sie prüfen, indem Sie mit dem Finger auf den Stöpsel des Sicherheitsventils drücken (siehe Abb. 4).

Lässt sich der Stöpsel nach innen drücken, so funktioniert das Sicherheitsventil korrekt. Wenn der Stöpsel nicht nachgibt und verklemmt ist, muss er gelockert und gereinigt werden, wie auf **Seite 9** beschrieben. Setzen Sie den Deckel auf den Topf, und zwar so, dass die Markierung auf dem Topfstiel mit dem Kreis auf dem Deckel in einer Linie liegt (siehe Abb. 5). Drücken Sie anschließend den Deckel leicht nach unten und drehen Sie ihn, bis beide Stiele übereinanderstehen.


Abb. 5

Nun ist der Schnellkochtopf optimal verschlossen.

Stellen Sie nun am Druckregelungsventil den gewünschten Druck ein:
hoher Druck (II), niedriger Druck (I) (siehe Abb. 6)

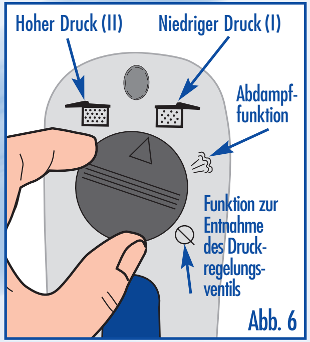


Abb. 6

Beginn des Kochvorganges

Wir empfehlen, bei Beginn des Kochvorganges die Energiequelle auf den höchsten Punkt zu stellen, damit im Topf so schnell wie möglich der gewünschte Druck erreicht wird. Bitte beachten Sie, dass Sie den Schnellkochtopf nicht über die im Innenbereich angegebene Füllhöhe („Maximum") befüllen. Das Gargut könnte sonst beim Kochen das Ventil beschmutzen.

Das Sicherheitsventil wird durch den Druck, der im Topf entsteht, nach oben gedrückt und blockiert den Entriegelungsknopf. Der unter Druck stehende Topf kann nicht geöffnet werden.

Sobald Dampf aus dem Druckregelungsventil austritt, bedeutet dies, dass im Schnellkochtopf genügend Druck vorhanden ist. Sie können nun die Wärmequelle kleiner stellen, so dass der Druck jedoch erhalten bleibt, aber nicht zu viel Dampf entweicht. Von diesem Zeitpunkt an wird die Garzeit gemessen.

Topf öffnen

Einstellungsknopf auf Position „Abdampffunktion" drehen (siehe Abb.6, Seite 7). Der Dampf entweicht. Bitte warten Sie bis das Sicherheitsventil nach unten fällt und der Entriegelungsknopf das Öffnen des Schnellkochtopfs freigibt. Den Entriegelungsknopf in Topfrichtung schieben und den Deckel durch Drehung nach rechts öffnen.

DEN DECKEL NIE GEWALTSAM ÖFFNEN!

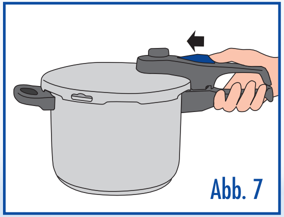


Abb. 7

Pflege und Instandhaltung

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Spülmittel. Deckel und Gummidichtung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Gummidichtung **darf nicht mit Spülmittel gereinigt werden**. Nach dem Spülen sind Topf und Deckel gut abzutrocknen und mit umgestülptem Deckel aufzubewahren. Der Topf darf nicht mit geschlossenem Deckel weggestellt werden, da dies vorzeitige Materialermüdung des Gummis bewirkt!

Reinigen des Sicherheitsventils

Zum Reinigen des Sicherheitsventils muss die Sockelschraube gelöst werden (siehe Abb. 8). Danach kann das Sicherheitsventil herausgenommen und gründlich gereinigt werden.

Das Sicherheitsventil darf nicht zerlegt werden!

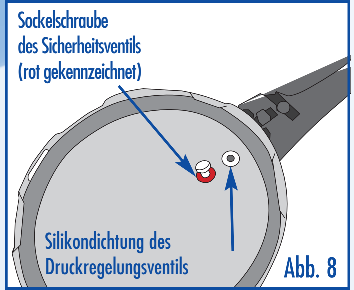


Abb. 8

Herausnehmen des Druckregelungsventils

Um den Silikondichtungsring zu reinigen, entnehmen Sie bitte das Druckregelungsventil (siehe Abb.6, Seite 7).

Gesundheitshinweis

Bitte beachten Sie, dass es bei Menschen mit Nickelallergie beim Gebrauch von Edelstahl-Töpfen unter Umständen zu Komplikationen kommen kann.

Was tun

... wenn Dampf zwischen Deckel und Topf entweicht?

Dann ist die Gummidichtung defekt oder der Topf ist nicht richtig geschlossen. Sollte die Gummidichtung nur verschmutzt sein, ist der Gummiring zu reinigen.

... wenn kein Dampf aus dem Druckregelungsventil entweicht?

Dann ist der Topf nicht richtig abgedichtet und muss dahingehend überprüft werden. Zu überprüfen ist auch, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist. Sollte die Gummidichtung verschmutzt oder defekt sein, ist sie zu reinigen oder zu ersetzen. Einmal im Jahr sollte der Gummiring erneuert werden.

... wenn zuviel Dampf aus dem Druckventil entweicht?

Dann ist möglicherweise die Wärmequelle zu heiß eingestellt und muss schwächer gestellt werden. Es könnte auch sein, dass das Druckregelungsventil verschmutzt ist.

Garzeitentabellen

Die nachstehend aufgeführten Zeiten sind nur annähernd zutreffend, denn sie sind selbstverständlich von Qualität und Zustand des Gargutes abhängig.

Nach kurzer Zeit werden Sie selbst über genügend Erfahrungen verfügen und genau wissen, wie lange das jeweilige Gericht gekocht werden muss.

Tiefgekühltes Gemüse oder Fisch brauchen nicht vorher aufgetaut zu werden. Es genügt die Garzeit ein wenig zu verlängern.

Suppen	hoher Druck	niedriger Druck	ca. Garzeiten in Minuten
Bohnensuppe	•		20
Erbens-, Linsensuppe (eingeweicht)	•		12 – 15
Gemüsesuppe	•		5 – 8
Gulaschsuppe	•		15 – 20
Hühnersuppe	•		15 – 20
Kartoffelsuppe	•		6 – 8
Knochenbrühe	•		20 – 25
Reissuppe	•		8
Rindfleischsuppe	•		25 – 45

Gemüse

Gemüse	hoher Druck	niedriger Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser-zugabe
Bohnen	•		8 – 11	350 ml
Blumenkohl	•		3 – 5	350 ml
Pellkartoffeln	•		17	300 ml
Salzkartoffeln	•		7	350 ml
Kohl		•	8 – 10	250 ml
Kohlrabi		•	4 – 5	300 ml
Paprikaschoten		•	3 – 4	250 ml
Rotkraut	•		8 – 10	250 ml
Sauerkraut	•		10 – 15	350-450 ml
Sellerie (Knollen)	•		10 – 12	350 ml
Spargel		•	5 – 10	650 ml
Spinat		•	3	250 ml

Fleisch

Fleisch	hoher Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser-zugabe
Fleischrouladen (Rind)	•	10 – 12	250 ml
Geschnetzeltes	•	5 – 8	250 ml
Gulasch	•	15 – 25	250 ml
Hackbraten	•	10 – 15	300 ml
Hackfleisch	•	6 – 10	250 ml
Kalbsbraten	•	25 – 30	300 ml
Kalbshaxe	•	28 – 32	300 ml
Kalbskotelett	•	8 – 10	250 ml

Fleisch

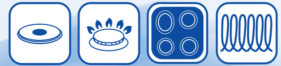
Fleisch	hoher Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser-zugabe
Kalbsragout	•	15 – 23	250-350 ml
Kalbszunge	•	15 – 10	mit Wasser bedecken
Lammbraten	•	25 – 30	250-350 ml
Rindfleisch zum Sieden	•	35 – 45	nach Belieben
Rinderbraten	•	35 – 45	350 ml
Rinderschnitzel	•	10 – 15	250 ml
Rinderzunge	•	45 – 55	mit Wasser bedecken
Rollschinken	•	15 – 20	mit Wasser bedecken
Schweinefleisch (gesalzen)	•	14 – 16	mit Wasser bedecken
Schweinefleisch (geräuchert)	•	17 – 19	mit Wasser bedecken
Schweinebraten	•	20 – 30	250-300 ml
Schweinekotelett	•	10 – 12	mit Wasser bedecken
Schweinehaxe	•	30	350 ml
Huhn	•	20 – 30	mit Wasser bedecken
Hasenbraten	•	15 – 20	250-350 ml
Hirschmedaillons	•	5 – 10	250 ml
Rebhühner	•	12 – 20	250 ml
Reh-, Hasen-, Hirsch-, Wildschweinpfeffer	•	15 – 18	300-350 ml
Rehkeule	•	30	300-350 ml
Rehschnitzel	•	5 – 10	250 ml

Important Safety Precautions

Please remember the following safety precautions:

- **Read all instructions through carefully.**
- Never use the pressure cooker near children.
- Do not place the pressure cooker in a hot baking oven.
- Move the pressure cooker very carefully if it is currently under pressure. Do not touch the hot surfaces, use the handles and knobs. Also use an oven glove where necessary.
- Use the pressure cooker only for the purpose for which it is intended.
- Food is prepared in this cooker under pressure. You could be badly burned if you use the cooker in the wrong way. Please make sure that the pressure cooker is properly closed before placing it on the heat source. You will find more information on this in the instruction booklet.
- Never open the pressure cooker by force. Make sure that the internal pressure has been fully reduced before opening the cooker. Please refer to the instructions for further details.
- Never heat the pressure cooker without first putting water into it. If heated without water, the cooker will be seriously damaged.
- Do not fill the pressure cooker more than 2/3 of its nominal volume. If you are preparing food such as rice or dried vegetables that may swell while cooking, fill the pressure cooking no more than half of its nominal value.

- Use only heat sources which are denoted as approved in the instruction booklet:



- If you have cooked meat with the skin still intact, (e.g. ox tongue), the skin can swell under pressure. In this case, do not pierce the meat while the skin is still swollen. You could be badly burned.
- If you are preparing mushy food, please shake the pressure cooker gently before you open the lid - this will prevent hot spatter.
- Before each use, please make sure that the valves are not blocked. Please refer to the instructions for further details.
- Do not use the pressure cooker to fry food under pressure with oil.
- Never tamper with the cooker's safety systems. Details of care and maintenance which you may carry out are contained in the instruction booklet.
- Only use original spare parts for the respective model. Use pot and lid from the same manufacturer and make sure that they are compatible.
- Please keep these instructions.

Introduction

Congratulations on the purchase of your new Pressure Cooker! With two advanced design features: an encapsulated sandwich base and modern closing system, your new pressure cooker is the ideal way of preparing meals. Despite the reduced cooking time, pressure cooking preserves all vitamins, minerals and flavors in food.

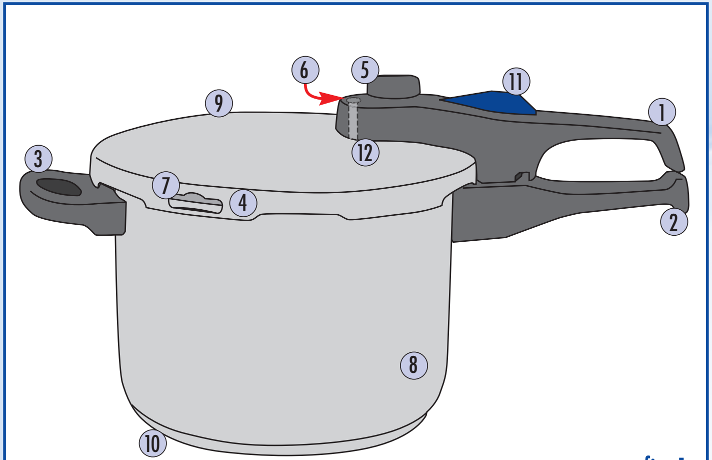


fig. 1

1. Lid handle
2. Cooker handle
3. Small handle
4. Rubber gasket
5. Pressure regulating valve
6. Safety vent
7. Safety opening
8. Cooking pot
9. Lid
10. Sandwich base
11. Opening button
12. Silicon seal

Safety

The pressure cooker system is very safe. Care should be taken to ensure that the lid closes properly so that the system can function as intended. The pressure cooker has a two-level pressure regulator which regulates the pressure you have selected as well as a built-in safety vent (see fig. 2) in the lid handle. PLEASE NOTE: fill the cooker only up to the maximum filling height (see interior marking).

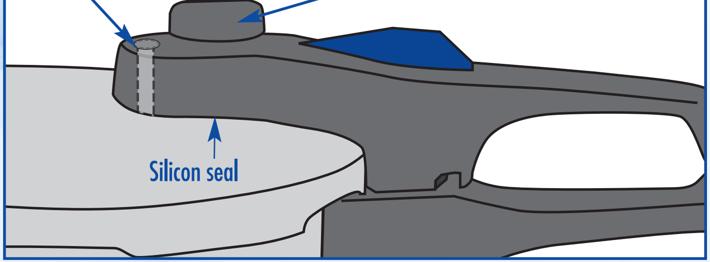


fig. 2

If the pressure increases too much, the rubber gasket is pushed out through an opening in the edge of the lid (fig. 1, no. ⑦), so that the pressure can escape (see fig. 3).

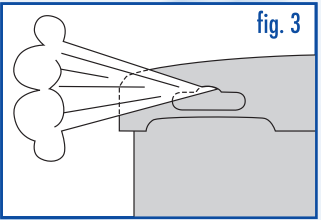


fig. 3

All the items marked on the diagrams (except nos. ⑦ and ⑪) are available as spare parts.

Instructions for Use

Before you use your pressure cooker for the first time, wash and rinse it thoroughly in hot water and dry immediately.

We recommend lubricating the rubber gasket with a little cooking oil to make opening and closing the lid easier.

To ensure that the correct pressure to speed up the cooking process is produced in the cooker, the pot must contain a minimum quantity of liquid (water, stock, etc.).

If you are preparing a dish which creates **a lot of froth**, the pot must not be more than half full.

If you are making a puree, casserole or soup, etc., we recommend **shaking the pot gently before opening**.

Tips for energy-saving cooking

To save valuable energy when cooking, please bear the following in mind:

- Remember that the pot bottom has a larger diameter than the hot plate, and not vice-versa; this can save up to 15% energy.
- Always use the cooker with the lid on, this saves up to 20% energy.
- Make use of the after-heat of electrical hot plates. Switch off approximately 10 minutes before the cooking process is finished. This can save up to 10% energy.

Closing the Pressure Cooker

Please check the safety devices before closing the ressure cooker.

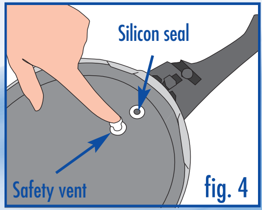
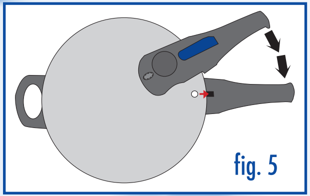


fig. 4

The pressure regulating valve opening (see fig. 4) must be clean and the safety vent must not be jammed. You can check this by pressing your finger on the safety vent stopper (see fig. 4).

If you are able to press the stopper in, the safety vent is working properly. If the stopper does not respond to the pressure and is jammed, it must be loosened and cleaned, as described on **page 21**. Place the lid on the cooking pot in such a way that the markings on the cooker handle are aligned with the circle on the lid (see fig. 5). Then press the lid down slightly and turn it until both handles are on top of one another.


fig. 5

The pressure cooker is now properly closed.

Now set the pressure you require on the pressure regulating valve:
High pressure (II), Low pressure (I)
(see fig. 6)

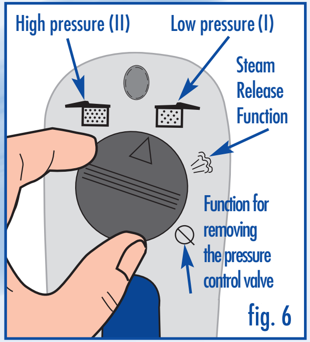


fig. 6

Starting Cooking

When you start cooking, we recommend turning up the heat source to the highest setting so that the required pressure is reached as quickly as possible in the pot. Please bear in mind that you should never fill the pressure cooker above the interior filling mark ("Maximum"). Otherwise the food being cooked could soil the valve.

The safety vent will be pressed upwards by the pressure created in the pot and will block the opening button. When the pressure cooker is under pressure it cannot be opened.

As soon as steam comes out of the pressure regulating valve, this means that there is sufficient pressure in the pressure cooker. You can now turn down the heat so that the pressure is maintained but not too much steam escapes. Timing starts from this point onwards.

Opening the Pressure Cooker

Turn the settings knob to "Steam Release Function" (see fig. 6, page 19). The steam will escape. Please wait until the safety valve falls downwards and the release button permits the pressure cooker to be opened. Push the release button in the direction of the cooker. Now turn the lid to the right to open the cooker.

NEVER USE FORCE TO OPEN THE LID !

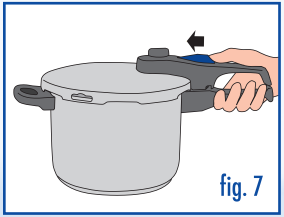


fig. 7

Care and Maintenance

After use, wash your pressure cooker with hot water and a non-abrasive washing-up liquid. The lid and rubber gasket cannot be washed in a dishwasher.

The rubber gasket must **not be washed with washing-up liquid**. After washing, the pot and the lid should be dried thoroughly and stored with the lid facing upwards. It is not a good idea to put the cooker away with the lid closed, as this will cause the rubber to deteriorate more quickly.

Cleaning the Safety Vent

To clean the safety vent, first loosen the holding screw (see fig. 8). You can then lift the safety vent out and clean it thoroughly.

The safety vent may not be divided!

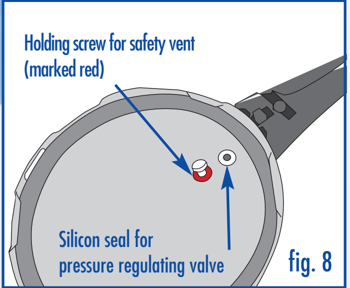


fig. 8

Removing the Pressure control valve

To clean the silicone sealing ring, please remove the pressure control valve (see fig. 6, page 19).

Health warning

Please note that persons who are allergic to nickel may suffer complications through using stainless steel pots and pans.

What to do if

... steam is escaping between the lid and the pot ?

This means either that the rubber gasket is defective or the pot is not properly closed. If the rubber gasket is just dirty, it should be washed.

... no steam is coming out of the pressure regulating valve ?

This means that the pot is not correctly sealed and this should be checked. If the pressure regulating valve is dirty, the valve should be cleaned. Check also whether there is sufficient liquid in the pot. If the rubber gasket is dirty or defective, clean or replace it. The rubber gasket will need replacing once a year.

... too much steam is escaping from the pressure valve?

The heat source is probably turned up too high and should be turned down. It could also mean that the pressure regulating valve is dirty.

Table of Cooking Times

The times given below are only approximate, as they naturally depend on the quality and condition of the food to be cooked.

You will very quickly learn from experience and know exactly how long each dish will take to cook.

It is not necessary to defrost frozen vegetables or fish before pressure cooking, just increase the cooking time slightly.

Soups	High pressure	Low pressure	approx. cooking time in minutes
Bean soup	•		20
Pea or lentil soup (pre-soaked)	•		12 – 15
Vegetable soup	•		5 – 8
Goulash soup	•		15 – 20
Chicken soup	•		15 – 20
Potato soup	•		6 – 8
Meat stock	•		20 – 25
Rice soup	•		8
Beef soup	•		25 – 45

Vegetables

Vegetables	High pressure	Low pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Beans	•		8 – 11	350 ml
Cauliflower	•		3 – 5	350 ml
Unpeeled potatoes	•		17	300 ml
Peeled potatoes	•		7	350 ml
Cabbage		•	8 – 10	250 ml
Kohlrabi		•	4 – 5	300 ml
Peppers		•	3 – 4	250 ml
Red cabbage	•		8 – 10	250 ml
Pickled cabbage	•		10 – 15	350-450 ml
Celeriac	•		10 – 12	350 ml
Asparagus		•	5 – 10	650 ml
Spinach		•	3	250 ml

Meat

Meat	High pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Beef olives	•	10 – 12	250 ml
Diced meat	•	5 – 8	250 ml
Goulash	•	15 – 25	250 ml
Meat loaf	•	10 – 15	300 ml
Mince	•	6 – 10	250 ml
Veal joint	•	25 – 30	300 ml
Leg of veal	•	28 – 32	300 ml
Veal cutlet	•	8 – 10	250 ml

Meat

Meat	High pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Veal stew	•	15 – 23	250-350 ml
Tongue of veal	•	15 – 10	Cover with water
Lamb joint	•	25 – 30	250-300 ml
Stewing beef	•	35 – 45	to taste
Beef joint	•	35 – 45	350 ml
Beef cutlet	•	10 – 15	250 ml
Tongue of beef	•	45 – 55	Cover with water
Rolled ham	•	15 – 20	Cover with water
Pork (salted)	•	14 – 16	Cover with water
Pork (cured)	•	17 – 19	Cover with water
Pork joint	•	20 – 30	250-300 ml
Pork cutlet	•	10 – 12	Cover with water
Leg of pork	•	30	350 ml
Chicken	•	20 – 30	Cover with water
Hare	•	15 – 20	250-300 ml
Venison medallions	•	5 – 10	250 ml
Partridge	•	12 – 20	250 ml
Jugged venison / hare / boar	•	15 – 18	300-350 ml
Haunch of venison	•	30	300-350 ml
Venison cutlet	•	5 – 10	250 ml

Mesures de précaution importantes

Veuillez prendre en considération les points suivants:

- **Lire soigneusement les instructions.**
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne jamais mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez l'autocuiseur prudemment quand il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes, mais utilisez les manches et la poig née opposée. Vous pouvez également employer une paire de gants de protection.
- N'utilisez l'autocuiseur que pour la fin, pour laquelle il est prévu.
- Les aliments dans cet ustensile seront préparés sous pression. Une utilisation inappropriée pourra provoquer des brûlures à l'autocuiseur. Vérifiez que l'autocuiseur soit bien fermé, avant de le mettre sur la plaque. Vous trouverez dans cette notice des informations concernant sa fermeture.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur de force. Avant l'ouverture, assurez-vous que la pression intérieure est complètement retombée. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le mode d'emploi.
- Ne jamais surchauffer l'appareil, sans avoir préalablement mis de l'eau. Sans eau, l'autocuiseur est endommagé.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des deux tiers de sa capacité. Pour cuire des aliments qui gonflent à la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.

- Utilisez seulement les sources de chaleur men tionnées ci-dessous:



- Si vous cuisinez de la viande avec sa peau (par exemple: langue de boeuf), celle-ci peut gonfler en étant sous pression. Ne pas piquer la viande aussi longtemps que la peau est gonf lée, sinon vous pouvez vous brûler.
- Si vous préparez des aliments en bouillie, prêtez attention à ne bouger l'autocuiseur que très doucement pour éviter le giclement de la nourriture à l'extérieur, avant de soulever le couvercle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil pour frire à l'huile des aliments sous pression.
- Seul le personnel qualifié pour l'entretien peut effectuer des interventions aux systèmes de sécurité.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange originales conformes au modèle correspondant. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle provenant du même fabricant et assurez-vous que ces derniers sont compatibles.
- Conservez ces instructions.

Introduction

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvel autocuiseur. Cet autocuiseur vous permet de préparer vos aliments grâce à deux techniques idéales: le fond sandwich capsulé et le système du couvercle. Bien que sa cuisson soit rapide, les vitamines, les minéraux et la saveur de vos aliments sont préservés.

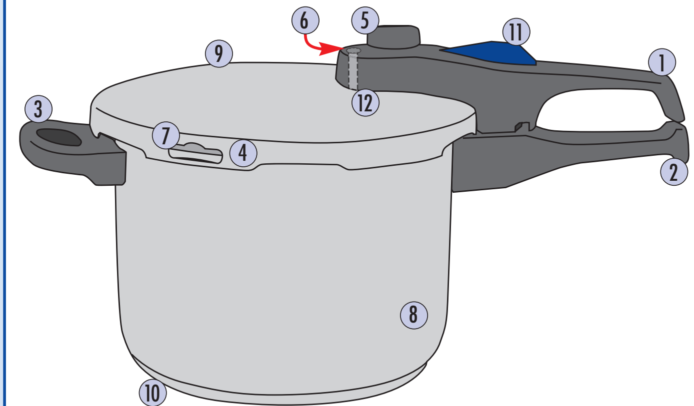


fig. 1

① Manche du couvercle
② Manche du pot
③ Poignée opposée
④ Joint en caoutchouc
⑤ Soupape de régulation de pression
⑥ Soupape de sécurité
⑦ Ouverture de sécurité
⑧ Pot
⑨ Couvercle
⑩ Fond capsulé
⑪ Bouton de déverrouillage
⑫ Joint en silicone

Sécurité

Le système de l'autocuiseur est très sûr. Il convient de veiller à ce que le couvercle soit correctement fermé. Le système peut alors fonctionner. Le pot dispose d'un régulateur de pression à deux étages chargé de réguler la pression choisie ainsi qu'une soupape de sécurité intégrée dans la poignée du couvercle (voir fig. 2). Attention: Veuillez ne remplir l'autocuiseur seulement jusqu'à son niveau maximum (voir la marque à l'intérieur).

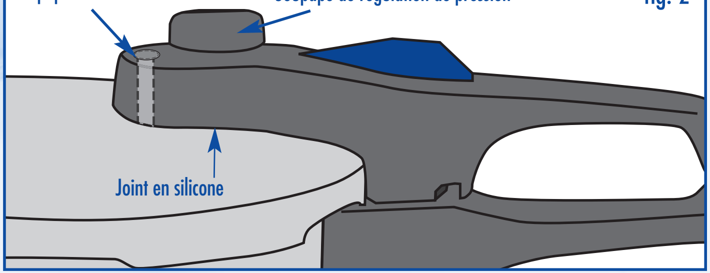


fig. 2

Lors d'une montée excessive de la pression, le joint en caoutchouc ressort par un évidement sur le côté du couvercle (voir fig. 1, ⑦) et la pression peut s'échapper (voir fig. 3).

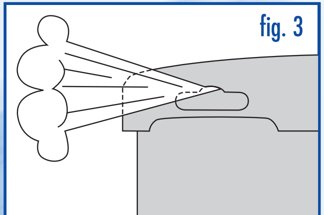


fig. 3

Tous les éléments cités sont disponibles en pièces détachées (à l'exception de ⑦ & ⑪).

Notice d'utilisation

Avant la première utilisation, l'autocuiseur doit être soigneusement lavé et rincé à l'eau chaude avant d'être séché immédiatement.
Afin de mieux pouvoir ouvrir et fermer le couvercle, il est recommandé de graisser le joint en caoutchouc avec un peu d'huile de cuisine.
Afin que l'autocuiseur puisse produire de la pression, ce qui accélèrera la cuisson des aliments, celui-ci doit contenir une quantité de liquide suffisante (eau, bouillon, etc.).
Pour la préparation de plats avec beaucoup de mousse, le pot ne doit pas être rempli au-delà de la moitié.
Pour la préparation de purée, de pot au feu, de soupes ..., nous vous recommandons de secouer légèrement le pot avant de l'ouvrir.

Informations pour une cuisson économisant de l'énergie

Pour économiser de l'énergie, lors de la cuisson, veuillez respecter les indications suivantes:

- Portez attention à ce que le diamètre du fond du pot soit plus grand que la plaque de cuisson et non l'inverse. Votre économie d'énergie pourra atteindre 15%.
- Utilisez le pot, si possible, toujours avec son couvercle, vous économiserez ainsi jusqu'à 20%.
- Utilisez la chaleur des plaques de cuisson électriques. Eteignez la plaque environ 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ainsi l'économie d'énergie pourra aller jusqu'à 10%.

Fermeture du pot

Veuillez contrôler les dispositifs de sécurité avant de fermer le pot.
Pour ouvrir la soupape de régulation de pression (voir fig. 4), elle doit être propre et la soupape de sécurité ne doit pas être bloquée. Vous pouvez contrôler ce dernier point en exerçant une pression avec le doigt sur la tige de la soupape de sécurité (voir fig. 4).

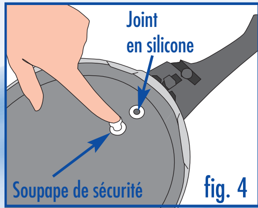
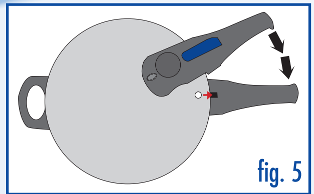


fig. 4

Si la tige s'enfonce, la soupape de sécurité fonctionne correctement. Si la tige ne bouge pas et reste bloquée, elle doit être desserrée et nettoyée (description **page 33**).
Placez le couvercle sur le pot de façon à ce que le repère sur le manche du pot forme une ligne avec le rond du couvercle (voir fig. 5). Puis, appuyez légèrement sur le couvercle et tournez-le jusqu'à ce que les deux manches soient superposés.


fig. 5

L'autocuiseur est à présent correctement fermé.

Réglez maintenant la pression souhaitée au niveau de la soupape de régulation de pression:
Haute pression (II), Basse pression (I) (voir fig. 6)

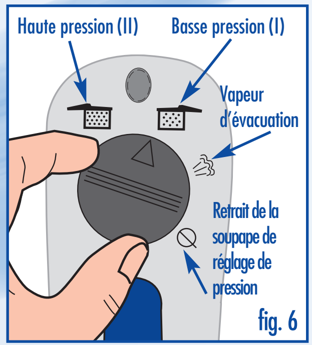


fig. 6

Début de la cuisson

Nous recommandons de régler, dès le début de la cuisson, la source d'énergie sur le niveau le plus élevé, afin que la pression souhaitée dans le pot soit atteinte le plus rapidement possible. Veuillez à ce que le trait « Maximum » à l'intérieur de l'autocuiseur ne soit pas dépassé.

Si celui-ci est dépassé, votre cuisson salira la soupape de sécurité. Avec l'augmentation de la pression dans le pot, la soupape de sécurité est poussée vers le haut et bloque ainsi le bouton de déverrouillage.

Le pot, désormais sous pression, ne peut pas être ouvert. La vapeur qui sort ensuite de la soupape de régulation de pression indique qu'il y a suffisamment de pression dans l'autocuiseur. Vous pouvez alors réduire la source de chaleur de façon à ce que la pression soit maintenue en évitant que trop de vapeur s'échappe. C'est à partir de ce moment que le temps de cuisson est calculé

Ouverture du pot

Positionnez le bouton sur « vapeur d'évacuation » (voir fig. 6, page 31). La vapeur s'échappe. Veuillez attendre que la soupape de sécurité se rabatte et que le bouton de déverrouillage provoque l'ouverture de l'autocuiseur. Mettre ce bouton en direction du pot et ouvrir le couvercle en tournant à droite.

NE JAMAIS FORCER POUR OUVRIR LE COUVERCLE!

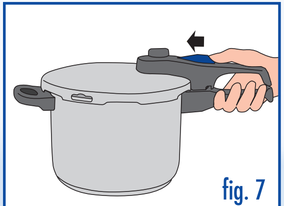


fig. 7

Entretien et maintenance

Nettoyez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un produit vaisselle non abrasif. Ne pas mettre le couvercle et le joint en caoutchouc dans le lavevaisselle.

Ne pas nettoyer le joint en caoutchouc avec du liquide vaisselle. Après le nettoyage, bien essuyer le pot et le couvercle et poser le couvercle retourné. Ne pas ranger le pot avec le couvercle fermé, cela peut entraîner une usure prématurée du joint en caoutchouc!

Nettoyage de la soupape de sécurité

Pour nettoyer la soupape de sécurité, débloquer la vis du socle (voir fig. 8). La soupape de sécurité peut ensuite être extraite et nettoyée avec soin.

La soupape de sécurité ne doit pas être démontée!

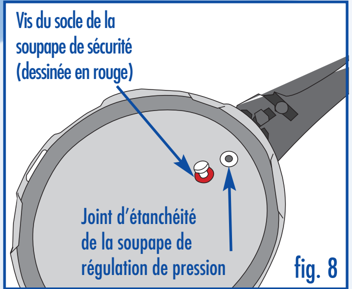


fig. 8

Déblocage de la soupape de régulation de pression

Pour laver le joint d'étanchéité, veuillez enlever la soupape de régulation de pression (voir fig. 6, page 31).

Conseil sanitaire

Sachez que le pot en acier inoxydable peut amener des personnes, ayant une allergie au nickel, à des complications.

Comment faire

... lorsque de la vapeur s'échappe entre le couvercle et le pot?

Le joint en caoutchouc est défectueux ou le pot est mal fermé. Si le joint en caoutchouc est sale, il doit être nettoyé.

... lorsque aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de régulation de pression?

L'étanchéité du pot n'est pas suffisante et doit être vérifiée. Si la soupape de régulation de pression est encrassée, nettoyez celle-ci comme décrit précédemment. Vérifiez également s'il y a suffisamment de liquide dans le pot. Si le joint en caoutchouc est sale ou abîmé, nettoyez ou remplacez-le. Le joint en caoutchouc doit être remplacé une fois par an.

... lorsqu'un excès de vapeur s'échappe de la soupape de pression?

Il est possible que la source de chaleur soit trop élevée, il faut donc la réduire. Il se pourrait également que la soupape de régulation de pression soit encrassée.

Tableaux des temps de cuisson

Les temps indiqués ci-dessous ne sont qu'approximatifs car ils dépendent bien sûr de la qualité et de l'état des aliments à cuire.

Après quelques temps, vous disposerez d'une expérience suffisante pour connaître exactement le temps de cuisson de chaque plat.

Les légumes ou les poissons surgelés n'ont pas besoin d'être décongelés au préalable. Il suffit juste de prolonger un peu le temps de cuisson.

Potages	Haute pression	Basse pression	Temps de cuisson approximatif en minutes
Potage aux haricots	•		20
Soupe aux petits pois, soupe aux lentilles (marinée)	•		12 – 15
Potage aux légumes	•		5 – 8
Potage au goulasch	•		15 – 20
Potage au poulet	•		15 – 20
Potage aux pommes de terre	•		6 – 8
Bouillon d'os	•		20 – 25
Potage de riz	•		8
Potage de viande de boeuf	•		25 – 45

Pommes de terre salées

Pommes de terre salées	Haute pression	Basse pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Haricots	•		8 – 11	350 ml
Chou-fleur	•		3 – 5	350 ml
Pommes de terre pelées	•		17	300 ml
Peeled potatoes	•		7	350 ml
Chou		•	8 – 10	250 ml
Chou-rave		•	4 – 5	300 ml
Piments doux		•	3 – 4	250 ml
Chou rouge	•		8 – 10	250 ml
Choucroute	•		10 – 15	350-450 ml
Céleri (bulbes)	•		10 – 12	350 ml
Asperges		•	5 – 10	650 ml
Epinards		•	3	250 ml

Viandes

Viandes	Haute pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Paupiettes de viande (boeuf)	•	10 – 12	250 ml
Emincé	•	5 – 8	250 ml
Goulasch	•	15 – 25	250 ml
Rôti de viande hachée	•	10 – 15	300 ml
Viande hachée	•	6 – 10	250 ml
Rôti de veau	•	25 – 30	300 ml
Jarret de veau	•	28 – 32	300 ml

Viandes

Viandes	Haute pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Côte de veau	•	8 – 10	250 ml
Ragoût de veau	•	15 – 23	250-350 ml
Langue de veau	•	15 – 10	recouvrir d'eau
Rôti d'agneau	•	25 – 30	250-350 ml
Viande de boeuf à bouillir	•	35 – 45	à votre guise
Rôti de boeuf	•	35 – 45	350 ml
Escalope de boeuf	•	10 – 15	250 ml
Langue de boeuf	•	45 – 55	recouvrir d'eau
Jambon roulé	•	15 – 20	recouvrir d'eau
Viande de porc (salée)	•	14 – 16	recouvrir d'eau
Viande de porc (fumée)	•	17 – 19	recouvrir d'eau
Rôti de porc	•	20 – 30	250-300 ml
Côte de porc	•	10 – 12	recouvrir d'eau
Pied de porc	•	30	350 ml
Poulet	•	20 – 30	recouvrir d'eau
Rôti de lièvre	•	15 – 20	250-350 ml
Médaillons de cerf	•	5 – 10	250 ml
Perdrix	•	12 – 20	250 ml
Civet de chevreuil, de lièvre, de cerf, de sanglier	•	15 – 18	300-350 ml
Gigot de chevreuil	•	30	300-350 ml
Escalope de chevreuil	•	5 – 10	250 ml

Importanti precauzioni da prendere

Vi preghiamo di adottare le seguenti precauzioni:

- **Leggete tutte le istruzioni.**
- Non utilizzate mai la pentola a pressione in vicinanza dei bambini.
- Non mettete la pentola a pressione nel forno quando è caldo.
- Maneggiate la pentola con cautela quando è in pressione. Non toccate le parti bollenti, ma utilizzate manici e pomelli. Eventualmente fate uso di un guanto.
- Utilizzate la pentola a pressione soltanto per lo scopo cui è destinata.
- In questa pentola le pietanze vengono cuci nate a pressione. In caso di uso non corretto, potreste procurarvi delle ustioni. Fate atten zione che la pentola sia ben chiusa prima di metterla sul fornello. Per informazioni a questo proposito, potete consultare le istruzioni d'uso.
- Non aprite mai la pentola a pressione con violenza. Prima dell´apertura, accertatevi che la pressione interna sia completamente abbattuta. Trovate le informazioni relative all´interno delle istruzioni per l´uso.
- Non riscaldate mai la pentola a pressione, senza prima averla riempita d'acqua. Senz'acqua questo apparecchio verrà gravemente danneggiato.
- Mai riempire la pentola a pressione superando i 2/3 della sua capacità nominale. Quando preparate alimenti come riso o legumi secchi, che durante il processo di cottura aumentano di volume, riempite la pentola a pressione al massimo fino a metà della sua capacità nominale.

- Usate soltanto fonti di calore che sono ammes se nelle istruzioni:



- Se avete cotto della carne con la pelle (esempio lingua di bue) che sotto pressione potrebbe gonfiarsi, provvedete di non bucare la carne fino a che la pelle è ancora gonfia perchè potreste bruciarvi.
- Se state preparando una pietanza di consisten za "papposa", scuotete la pentola delicatamente per impedire che la pietanza schizzi fuori prima che il coperchio venga aperto.
- Prima di ogni utilizzo, assicuratevi che le valvole non siano otturate. Trovate le informazioni relative all´interno delle istruzioni per l´uso.
- Non usate la pentola per friggere a pressione nell'olio.
- Non eseguire interventi sulla pentola a pressione eccetto la manutenzione ordinaria, consigliata nelle istruzioni.
- Usate solo ricambi originali per il modello di cui disponete. In particolare, usate corpo e coperchio dello stesso produttore e fate attenzione che questi siano compatibili.
- Conservate queste indicazioni.

Introduzione

Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto della nuova pentola a pressione. La pentola a pressione la offre la possibilità di preparare gli alimenti in modo ottimale grazie alla tecnica del doppio fondo incapsulato e al sistema del coperchio. Tutte le vitamine, le sostanze minerali e il gusto rimangono intatti, nonostante la rapidità di cottura.

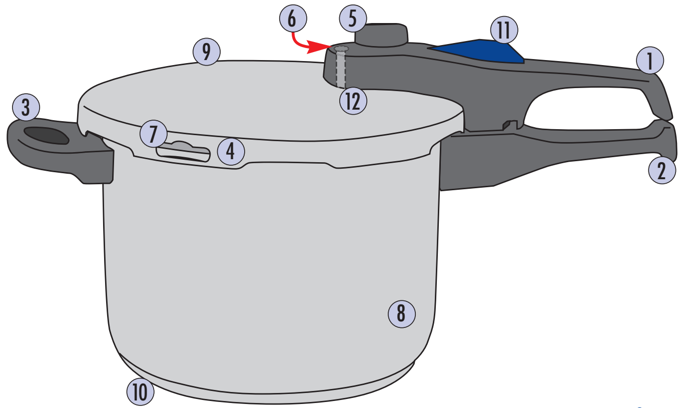


fig. 1

① manico del coperchio
② manico della pentola
③ manico opposto
④ guarnizione di gomma
⑤ valvola di regolazione pressione
⑥ valvola di sicurezza
⑦ apertura di sicurezza
⑧ pentola
⑨ coperchio
⑩ fondo incapsulato
⑪ pulsante di sblocco
⑫ guarnizione di silicone

Sicurezza

Il sistema di questa pentola a pressione offre un elevato grado di sicurezza. Occorre verificare che il coperchio si chiuda correttamente, perché solo in quel caso il sistema inizia a funzionare. La pentola è dotata di un regolatore di pressione a due livelli che regola la pressione scelta e di una valvola di sicurezza integrata nel manico del coperchio (vedi fig. 2). ATTENZIONE: riempire la pentola solo fino al punto indicato.

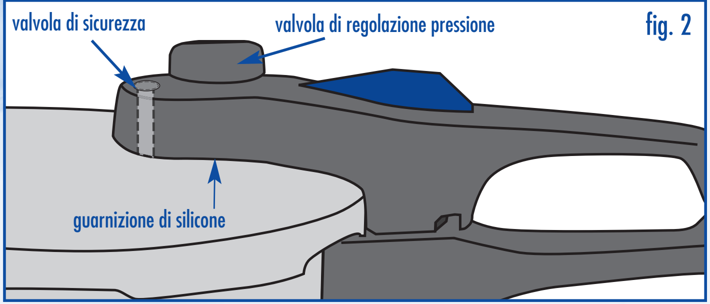
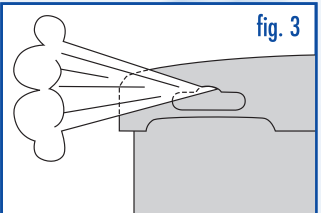


fig. 2

In caso di aumento eccessivo della pressione, l'anello di gomma viene spinto in fuori da uno spazio libero nel bordo del coperchio (fig. 1, ⑦) e la pressione può fuoriuscire (vedi fig. 3).


fig. 3

Tutti i punti elencati (tranne ⑦ e ⑪) sono disponibili come pezzi di ricambio.

Istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta lavarla accuratamente con acqua calda, sciacquarla e asciugarla subito.

Per aprire e chiudere meglio il coperchio, si consiglia di lubrificare l'anello di gomma con un po' di olio da cucina.

Per creare nella pentola la pressione necessaria ad accelerare la cottura degli alimenti, occorre mettervi una quantità minima di liquido (acqua, brodo, ecc.).

Per la preparazione di piatti che producono **molta schiuma**, la pentola deve essere riempita solo fino a metà.

In caso di preparazione di purè, piatti unici con patate, verdura e carne, zuppe, ecc. consigliamo di **scuotere leggermente la pentola prima di aprirla**.

Suggerimenti per cucinare risparmiando energia

Per risparmiare della preziosa energia mentre si cucina, potete fate tesoro dei seguenti suggerimenti:

- Fate attenzione che il diametro della base della pentola sia più grande del fornello, e non il contrario: questo può farvi risparmiare fino al 15% di energia.
- Utilizzate sempre le pentole con il coperchio, se possibile, e questo vi fa risparmiare fino al 20% di energia.
- Usate il calore residuo della piastra elettrica. Spengete il fornello circa 10 minuti prima della fine della cottura: questo può far risparmiare fino a 10% di energia.

Chiusura della pentola

Prima di chiudere la pentola controllare i dispositivi di sicurezza.

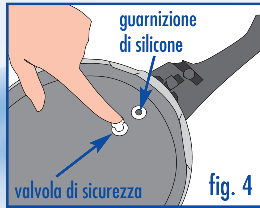
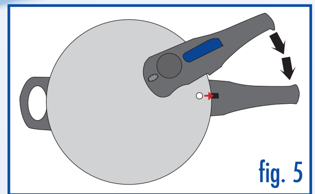


fig. 4

L'apertura della valvola di regolazione della pressione (vedi fig. 4) deve essere pulita e la valvola di sicurezza non deve essere bloccata. Per controllare quest'ultima, premere con il dito sul tappo della valvola stessa (vedi fig. 4).

Se si riesce a premere il tappo verso l'interno, la valvola di sicurezza funziona correttamente; se il tappo non cede e risulta bloccato, occorre allentarlo e pulirlo, come descritto a **pagina 45**. Mettere il coperchio sulla pentola in modo che il segno sul manico della pentola sia allineato con il cerchio posto sul coperchio (vedi fig. 5). Premere poi leggermente il coperchio verso il basso e ruotarlo finché i due manici si sovrappongono.


fig. 5

A questo punto la pentola a pressione è perfettamente chiusa.

Ora occorre impostare la pressione desiderata sulla valvola di regolazione della pressione stessa:
pressione elevata (II),
pressione ridotta (I)
(vedi fig. 6)

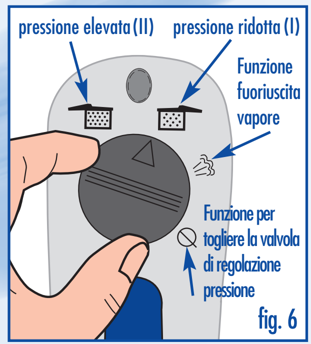


fig. 6

Inizio del processo di cottura

All'inizio della cottura consigliamo di mettere la fonte di calore al massimo, in modo che nella pentola si raggiunga il più in fretta possibile la pressione desiderata. Fate attenzione che la pentola a pressione non sia riempita al di sopra del punto massimo di riempimento indicato all'interno della pentola stessa.

La pietanza potrebbe sporcare ed ostruire la valvola, durante la cottura. La pressione che si crea nella pentola spinge verso l'alto la valvola di sicurezza che blocca il pulsante di sblocco.

Non si può aprire la pentola sotto pressione. Non appena il vapore esce dalla valvola di regolazione della pressione, significa che nella pentola si è creata sufficiente pressione. A questo punto si può abbassare la fonte di calore, in modo che comunque si mantenga la pressione, ma non fuoriesca troppo vapore. Il tempo di cottura si inizia a calcolare a partire da questo momento.

Apertura della pentola

Ruotare il pomello di regolazione sulla posizione „Funzione fuoriuscita vapore" (vedi fig. 6, pagina 43). IL vapore fuoriesce. Attendete fino a che la valvola di sicurezza non cade verso il basso e il pomello di sbloccaggio non permette l'apertura della pentola a pressione. Far scorrere il pomello di sbloccaggio nella direzione della pentola stessa e aprire il coperchio ruotando verso destra.

NON APRIRE IL COPERCHIO FORZANDOLO!

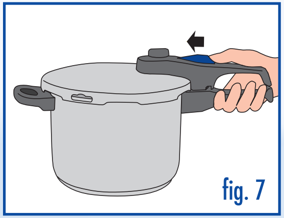


fig. 7

Manutenzione

Dopo ogni utilizzo lavare la pentola a pressione con acqua calda e con un detersivo per stoviglie non abrasivo. Il coperchio e la guarnizione di gomma non vanno lavati in lavastoviglie.

Non usare detersivo per stoviglie per lavare la guarnizione di gomma. Dopo il lavaggio asciugare bene sia la pentola che il coperchio. La pentola va riposta con il coperchio non capovolto e non chiuso, perché tale affaticamento usurerebbe inutilmente la gomma!

Pulizia della valvola di sicurezza

Per pulire la valvola di sicurezza allentare la vite della base (vedi fig. 8). A questo punto si può estrarre la valvola di sicurezza e pulirla accuratamente.

La valvola di sicurezza non può essere eliminata!

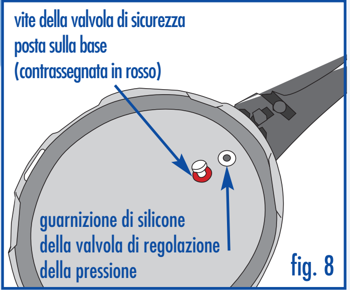


fig. 8

Asportare la Valvolva regolazione Pressione

Per pulire la guarnizione in silicone, togliete la valvola di regolazione pressione (vedi fig. 6, pagina 43).

Avviso per la Salute

Fate attenzione che per persone con allergia al nickel l'uso di pentole in acciaio inossidabile può portare, in determinate circostanze, a delle complicazioni.

Cosa Fare

… se esce vapore tra il coperchio e la pentola?

La guarnizione di gomma è difettosa o la pentola non è chiusa correttamente. Se invece si tratta solo della guarnizione di gomma sporca, pulirla.

… se non esce vapore dalla valvola di regolazione della pressione?

La pentola non è chiusa a tenuta e deve essere controllata. Se la valvola è sporca, pulirla procedendo. Occorre anche controllare se nella pentola vi è acqua a sufficienza. Se la guarnizione di gomma risulta sporca o difettosa, pulirla o sostituirla. La guarnizione ad anello in gomma va rinnovata una volta all'anno.

… se esce troppo vapore dalla valvola della pressione?

Probabilmente la fonte di calore è troppo calda e va regolata su un livello più basso. Potrebbe anche trattarsi della valvola di regolazione della pressione sporca.

Tabelle dei tempi di cottura

I tempi elencati qui di seguito sono solo approssimativi, perché dipendono naturalmente dalla qualità e dallo stato degli alimenti da cuocere.

Dopo un po' di tempo si acquisirà sufficiente esperienza per capire con esattezza quanto deve cuocere ogni piatto.

La verdura o il pesce surgelati non devono essere scongelati prima, ma è sufficiente prolungare un po' il tempo di cottura.

Minestre	pressione elevata	pressione ridotta	ca. tempo di cottura in minuti
Zuppa di fagioli	•		20
Zuppa di piselli, zuppa di lenticchie (ammollate)	•		12 – 15
Minestra di verdura	•		5 – 8
Zuppa di gulasch	•		15 – 20
Minestra di pollo	•		15 – 20
Zuppa di patate	•		6 – 8
Brodo con l'osso	•		20 – 25
Minestra di riso	•		8
Minestra di manzo	•		25 – 45

Verdure

Verdure	pressione elevata	pressione ridotta	ca. tempo di cottura in minuti	aggiunta d'acqua
Fagioli	•		8 – 11	350 ml
Cavolfiore	•		3 – 5	350 ml
Patate con la buccia	•		17	300 ml
Patate lesse	•		7	350 ml
Cavolo		•	8 – 10	250 ml
Cavolo rapa		•	4 – 5	300 ml
Peperoni		•	3 – 4	250 ml
Cavolo rosso	•		8 – 10	250 ml
Craut	•		10 – 15	350-450 ml
Sedano (intero)	•		10 – 12	350 ml
Asparagi		•	5 – 10	650 ml
Spinaci		•	3	250 ml

Carne

Carne	pressione elevata	ca. tempo di cottura in minuti	aggiunta d'acqua
Involtini di carne (manzo)	•	10 – 12	250 ml
Bocconcini in salsa	•	5 – 8	250 ml
Gulasch	•	15 – 25	250 ml
Polpettone	•	10 – 15	300 ml
Carne trita	•	6 – 10	250 ml
Arrosto di vitello	•	25 – 30	300 ml
Stinco di vitello	•	28 – 32	300 ml
Costoletta di vitello	•	8 – 10	250 ml

Carne

Carne	pressione elevata	ca. tempo di cottura in minuti	aggiunta d'acqua
Spezzatino di vitello	•	15 – 23	250-350 ml
Lingua di vitello	•	15 – 10	coprire d'acqua
Arrosto di agnello	•	25 – 30	250-350 ml
Bollito di carne di manzo	•	35 – 45	a gosto
Arrosto di manzo	•	35 – 45	350 ml
Scaloppine di manzo	•	10 – 15	250 ml
Lingua di manzo	•	45 – 55	coprire d'acqua
Prosciutto arrotolato	•	15 – 20	coprire d'acqua
Carne di maiale (salata)	•	14 – 16	coprire d'acqua
Carne di maiale (affumicata)	•	17 – 19	coprire d'acqua
Arrosto di maiale	•	20 – 30	250-300 ml
Costoletta di maiale	•	10 – 12	coprire d'acqua
Stinco di maiale	•	30	350 ml
Pollo	•	20 – 30	coprire d'acqua
Lepre arrosto	•	15 – 20	250-350 ml
Medaglioni di cervo	•	5 – 10	250 ml
Pernice	•	12 – 20	250 ml
Capriolo, lepre, cervo e cinghiale alla cacciatora	•	15 – 18	300-350 ml
Coscia di capriolo	•	30	300-350 ml
Scaloppina di capriolo	•	5 – 10	250 ml

Wichtiger Hinweis

Wenn irgendein Teil Ihres Schnellkochtopfes ersetzt werden muss, achten Sie darauf, dass Sie ein original Ersatzteil verwenden. Für ein erfolgreiches Kochen mit dem Schnellkochtopf muss dieser mindestens zu einem Viertel bis höchstens zu drei Viertel seines Inhalts mit Flüssigkeit, einschließlich der Zutaten, gefüllt sein. Bei der Zubereitung von stark schäumenden Speisen darf der Topf nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein. Achten Sie darauf, dass nie die gesamte Flüssigkeit verdampft, denn dies könnte Schäden zur Folge haben. Entsorgung: Bitte den Schnellkochtopf im Restmüll entsorgen.

Garantie

Der Schnellkochtopf ist aus hochwertigem Edelstahl 18/10 gefertigt und hält bei sachgemäßer Pflege und korrekter Benutzung nahezu ein Leben lang. Wir garantieren, dass der Schnellkochtopf frei von Material- und Konstruktionsfehlern ist. Die bei der Fertigung verarbeiteten Materialien halten höchsten Qualitätsanforderungen stand. Sollte trotz unserer sorgfältigen Kontrolle innerhalb vier Jahren nach dem Kauf eine Reparatur nötig werden, die nachweisbar auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird diese kostenlos durchgeführt.

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Schnellkochtöpfe der einschlägigen EG-Richtlinie (Druckgeräte-Richtlinie) 97/23/EG entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird. Außerdem entsprechen die Artikel der erforderlichen Norm DIN EN 12778:2005-09 zur Erlangung des CE-Zeichens.

EG-Konformitätserklärung (EG-Richtlinie 97/23/EG, DIN EN 12778)

Wir:

Firma: ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Straße: Dalberger Straße 20
PLZ, Ort: D-55595 Spabrücken

erklären in alleiniger Verantwortung, dass der Dampfdruckkochtopf

Artikel: Schnellkochtöpfe Praktika Plus XS und XL
Marke: ELO
Art.Nr.: ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC18-2.7, ASC18-3.2

mit der EG Druckgeräterichtlinie 97/23/EG übereinstimmt.

Folgende Richtlinie, harmonisierte Normen, nationale Normen und Spezifikationen wurden angewendet:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778/09.05
ZEK 01.2-08/12.08



Herr Erwin Memmesheimer
Spabrücken, 04.11.2010

Der Unterzeichner dieser Erklärung ist Betriebsleiter des o.g. Unternehmens.

Important Note

If any part of your pressure cooker needs replacing, please ensure that you use an original spare part. For successful cooking with the pressure cooker, it must be at least one quarter to maximum three quarters full of liquid including all ingredients. When cooking dishes which create frothing, the pot should never be more than half full. Take care to ensure that all the liquid never evaporates, as this could lead to damage. Disposal: please dispose of your pressure cooker as residual waste.

Guarantee

The pressure cooker is made of high-quality 18/10 stainless steel and will last practically a lifetime if correctly used and looked after. We guarantee that the pressure cooker is free from material and design defects. The materials used in its manufacture have passed the highest quality standards. If, despite our careful inspection processes, your pressure cooker needs repairing within four years of purchase, and this is clearly due to a defect in manufacture or materials, this will be carried out free of charge.

We herewith confirm that the mentioned Pressure cookers complies with the allocated EU-directives (Pressure equipment) 97/23/EG and bulk production will be manufactured accordingly. Furthermore the articles complies with the standard DIN EN 12778:2005-09 which is necessary to obtain the CE-symbol.

EC Declaration of Conformity (EC Directive 97/23/EC, DIN EN 12778)

We:

Company:	ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Address:	Dalberger Straße 20
Postcode, city:	D-55595 Spabrücken

declare under our sole responsibility that the pressure cooker

Article:	Praktika Plus XS and XL
Brand:	ELO
Art. No.:	ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC18-2.7, ASC18-3.2

conforms to the EC Pressure Equipment Directive 97/23/EC.

The following directive, harmonised standards, national standards and specifications were applied:

97/23/EG (Module A, B)
DIN EN 12778/09.05
ZEK 01.2-08/12.08



Mr. Erwin Memmesheimer
Spabrücken, 04.11.2010

The signatory of this declaration is the Operations Manager of the above mentioned company.

Important

Si une pièce de votre autocuiseur doit être remplacée, veuillez utiliser une pièce de rechange uniquement d'origine. Pour une cuisson réussie avec l'autocuiseur, celui-ci doit être rempli au minimum à un quart jusqu'à trois quarts maximum de son contenu avec du liquide, y compris les ingrédients. Pour la préparation de plats générant beaucoup de mousse, le pot ne doit pas être rempli de plus de la moitié. Faites en sorte que le liquide ne s'évapore jamais dans sa totalité, car ceci pourrait entraîner des dommages. Elimination des déchets: mettre l'autocuiseur dans la poubelle normale.

Garantie

L'autocuiseur est en acier inoxydable 18/10 de qualité et possède une longue espérance de vie lorsqu'il est entretenu et utilisé correctement. Nous garantissons cet autocuiseur contre tout défaut de fabrication et de matériau. Les matériaux travaillés durant la fabrication répondent à des exigences de haute qualité. Si, malgré notre contrôle minutieux, un défaut de matériau ou de fabrication devait apparaître dans les quatre ans après son achat et si l'appareil nécessitait une réparation, celle-ci serait effectuée gratuitement.

Par la présente, nous déclarons que les autocuiseurs mentionnés sont conformes à la directive européenne correspondante (équipements sous pression) 97/23/CE et que la série est fabriquée en conséquence. En outre, les articles sont conformes à la norme DIN EN 12778:2005-09 nécessaire à l'obtention du symbole CE.

Déclaration de conformité CE (Directive CE 97/23/CE, DIN EN 12778)

Nous,

Entreprise:	ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Rue:	Dalberger Straße 20
Ville:	D-55595 Spabrücken

déclarons sous notre responsabilité exclusive, que l'autocuiseur vapeur

Article:	Autocuiseur Praktika Plus XS et XL
Marque:	ELO
N° d'art.:	ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC18-2.7, ASC18-3.2

est en conformité avec la directive européenne 97/23/CE.

Cette déclaration de conformité CE atteste que l'autocuiseur susnommé est conforme aux directives harmonisées CE suivantes.

97/23/EG (Module A, B)
DIN EN 12778/09.05
ZEK 01.2-08/12.08

Signature Monsieur Erwin Memmesheimer
Spabrücken, le 04 novembre 2010

Le signataire de cette déclaration est le Directeur de l'entreprise susnommée.

Avviso importante

Se occorre sostituire un qualunque elemento della pentola a pressione, prestare attenzione a utilizzare un ricambio originale. Per una cottura ottimale con la pentola a pressione è necessario riempirla di liquido, ingredienti compresi, almeno da un quarto fino a tre quarti della sua capacità. Nella preparazione di alimenti che producono molta schiuma, non riempire la pentola oltre la metà. Smaltimento: smaltire la pentola come normale rifiuto

Garanzia

La pentola a pressione è fabbricata in pregiato acciaio inox 18/10 e, se mantenuta con cura e usata correttamente, dura quasi una vita. Garantiamo che la pentola a pressione è esente da difetti di materiale e di costruzione. I materiali lavorati durante la produzione rispondono alle massime richieste di qualità. Tuttavia, se entro quattro anni dall'acquisto, nonostante i nostri accurati controlli, fosse necessaria una riparazione riconducibile a un difetto di fabbricazione o del materiale, essa verrà effettuata gratuitamente. Controllare che il liquido non evapori mai completamente, ciò potrebbe causare danni.

Con la presente si dichiara che le pentole a pressione in questione sono conformi alla direttiva CE in materia (direttive attrezzature a pressione) 97/23/CE e che esse vengono prodotte nel rispetto di tale normativa. Gli articoli sono inoltre conformi alla norma DIN EN 12778:2005-09 necessaria per l'ottenimento del marchio CE.

Dichiarazione di conformita CE
(Direttiva CE 97/23/CE, DIN EN 12778)

Noi:

Azienda: ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Via: Dalberger Straße 20
CAP, Luogo: D-55595 Spabrücken

dichiariamo in nostra assoluta responsabilità che la pentola a pressione

Articolo: pentola a pressione Praktika Plus XS e XL
Marchio: ELO
N: Art: ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC18-2.7, ASC18-3.2

concorda con la direttiva CE sull´attrezzatura a pressione 97/23/CE.

Le seguenti direttive, norme armonizzate, norme nazionali e specifiche sono state utilizzate:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778/09.05
ZEK 01.2-08/12.08



Signor Erwin Memmesheimer
Spabrücken, 04.11.2010

Il firmatario di questa dichiarazione è il direttore della sopra citata azienda.

Notizen

Notizen